

2/2022

Treffpunkt Markt

Frohe Festtage

- Nüsse – unser heimisches „Superfood“
- Äpfel – rote Backen, süßer Geschmack
- Einkaufen mit gutem Gewissen



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Vorwort	3
Aktuell am Markt	4-5
Ernährungstipps	10-11
Rezepte	12-14
Unsere Marktbeschicker/innen	16-17
Wussten Sie, dass ...	21
Rückblick	28
Vorschau	29
s' Markt-Tratscherl	30
Impressum	32

Unsere Marktzeiten in St. Pölten - immer vormittags:

**Wochenmarkt am Dom-
und Herrenplatz:**
Donnerstag und Samstag

Citymarkt am Herrenplatz:
jeden Dienstag

**Josefsmarkt am
Pater-Paulus-Platz:**
jeden Freitag



Werte Marktbesucherinnen und Marktbesucher!

Advent und Weihnachten sind in den meisten Haushalten eine Zeit des ruhigen und gemütlichen Feierns. Dazu gehört natürlich genussvolles Essen und Trinken. Die St. Pöltner Märkte halten für Sie ein verlockendes Angebot an verschiedensten Produkten wie Fleisch, Wurst, Käse, Brot und Gebäck sowie Obst und Gemüse bereit. Fisch, Salate, Nudeln, Öle, Gewürze, Mehlspeisen und natürlich herrliche Obstsäfte, Bier, Wein oder Sekt runden das Angebot ab.

Speziell vor den Feiertagen erwarten Sie am Markt auch die traditionellen Festspeisen wie Truthahn oder Karpfen sowie wundervolle Weihnachtsbäckerei. Bei einem derart großen Angebot ist es oft schwer, nur jene Mengen zu kaufen, die tatsächlich auch verwertet werden können. Aber unsere Lebensmittel sind zu wertvoll, um am Müll zu landen. Daher meine Bitte gerade jetzt vor den Feiertagen: Kaufen Sie unsere schmackhaften und regionalen Produkte vom Markt, aber kaufen Sie bewusst ein! Am Markt erhalten Sie jedes Produkt auch in kleinen Mengen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, werte Kundinnen und Kunden ein wunderschönes, genussvolles Weihnachtsfest sowie ein gutes Jahr 2023!

Gabriele Bertl
Marktamtsleiterin





Herkunft des Apfels

Der Apfel wurde bereits rund 10.000 vor Christus in der Region des heutigen Kasachstan angebaut. Die Hauptstadt des Landes heißt „Almaty“, was übersetzt so viel bedeutet wie „Stadt des Apfels“.

Die Frucht kam in der Antike über alte Handelsstraßen nach Süd- und Osteuropa, wo sie von den Römern und Griechen kultiviert wurde. Mit den römischen Feldzügen um rund 100 vor Christus erreichte der Apfel Mittel- und Nordeuropa, wo die landwirtschaftliche Bedeutung immer mehr zunahm. Die Frucht wurde bald nahezu in ganz Europa angebaut.

Rote Backen, sü

Äpfel und Weihnachten gehören seit vielen Jahrhunderten zusammen. In dem kirchlichen Paradiesspiel, das später durch das Krippenspiel abgelöst wurde, galt ein grüner Baum, der mit Äpfeln geschmückt war, als Baum der Erkenntnis.

Im Lauf der Jahre fand der geschmückte Baum seinen Weg zu den Weihnachtsfeiern von Handwerksilden und später auch in die Wohnungen der Bevölkerung. Diesen Weihnachtsbaum schmückte man mit Nüssen und roten Äpfeln. Die Früchte wurden dünn mit Fett eingerieben, damit sie kräftig rot glänzten, ihre pralle Form bewahrten und der trockenen Zimmerluft lange standhielten.

Es wurden stets rote Äpfel verwendet, denn rot und grün sind die Farben von Weihnachten. Grün symbolisiert die Hoffnung, das erwachende Leben und die Geburt des Erlösers; rot erinnert an sein Blut, das er für die Erlösung der Menschheit vergossen hat.

Heute, in einer Zeit, in der Nachhaltigkeit immer wichtiger wird, besinnen sich viele Leute wieder auf die alte Tradition. Äpfel sind im Trend, wenn es um die Weihnachtsdekoration geht.

Vor allem alte Sorten wie Gala, Braeburn, Idared oder Dalinette sehen mit ihrer intensiven roten Färbung besonders hübsch aus. Werden die Äpfel mit einem Geschirrtuch poliert, bekommen sie auch einen schönen Glanz. Ein Tropfen Öl auf dem Tuch erhöht den Glanz und schützt zusätzlich vor dem Austrocknen.

Der Geschmack

In der kalten Jahreszeit ist im kulinarischen Bereich der Bratapfel die unangefochtene Nummer eins. Auf vielerlei Varianten ist der duftende, heiße Apfel zuzubereiten: ob mit Nüssen und Rosinen, Marzipan, Haferflocken, ob mit Vanille-, Schokosauce, Cider oder Rum serviert – er findet immer einen glücklichen Abnehmer.

Eine wichtige Rolle spielen Äpfel zur Weihnachtszeit auch auf pikante Art: kein Rotkraut ohne Apfelstückchen, keine gebratene Ente oder Gans ohne Apfelüllung!

Für den landwirtschaftlichen Erwerb werden Äpfel seit dem 18. Jahrhundert genützt. Weltweit sind derzeit rund 20.000 verschiedene Arten bekannt. Keine 20.000 verschiedene Sorten, aber viele wohlschmeckende süße, säuerliche oder süß-säuerliche Sommer- und Winteräpfel der Sorten Kronprinz Rudolf, Elstar, Gala, Boskop, Topatz, Jonagold, Idared, RubINETTE, Pinova, Arlet, Braeburn, Dalinette, James Grieve, Rubens, Piros oder Pilot finden Sie auf den St. Pöltner Märkten.

Ein Tipp zur Lagerung

Nach der Ernte kommt es auf die richtige Lagerung an. Kaufen Sie daher nur kleine Mengen, z. B. für den Wochenbedarf. Bei unserer Produzenten bleiben die Äpfel durch die entsprechende Lagerung in den Erdkellern oder Kühlhäusern bis ins Frühjahr frisch und knackig.



Der Lebensapfel

Eine alte Legende, die in den unterschiedlichsten Kulturen immer wieder auftaucht, ist die Geschichte vom Apfelbaum als „Baum des ewigen Lebens“.

In der nordischen Sage schenkte Göttin Idun goldene Äpfel an das Göttergeschlecht der Asen, die dadurch ewige Jugend erhielten.

In der griechischen Mythologie wird von den goldenen Äpfeln der Hesperiden erzählt, die ewiges Leben geben.

Martin Luther wird das Zitat zugeschrieben: „Wenn ich wüsste, dass morgen die Welt unterginge, würde ich heute noch ein Apfelbäumchen pflanzen“.



*Wir danken unseren Kunden für ihre Treue, wünschen ein
genussvolles Weihnachtsfest und ein gutes neues Jahr!*

Während der Feiertage sind wir, wie gewohnt, für Sie am
24. und 31. Dezember am St. Pöltner Markt.

Am 29.12. gönnen wir uns eine kleine Weihnachtspause und sind nicht
am St. Pöltner Markt vertreten. Besuchen Sie aber jederzeit unser
durchgehend geöffnetes Frischekist'1 bei uns am Hof.

Hell's

www.hells-salate.at



Der NEUE Jahrgang ist für Sie bereit!
Besuchen Sie uns und erleben Sie
den vollen Geschmack von unserem
neuen Zweigelt Barrique und unseren
köstlichen Säften!



Wein- & Obsthof
Kaiser

Untere Ortsstraße 1, 3484 Jettsdorf
Tel/Fax.: 02738/3395, 3396
office@obsthof-kaiser.at
www.obsthof-kaiser.at



*Unglaublich aber wahr, diese
Frau bedient sie schon 30 Jahr.*

***Danke für Ihre
große Treue!***

*Wir wünschen ein gesegnetes
Fest und alles Gute für 2023.*

Ihre Familie König

30 Jahre anerkannter Bio Betrieb
DO + SA für Sie am Domplatz in St. Pölten
Bioobsthof König Franziska & Alfred
Mitterarnsdorf 51, 3621 Mitterarnsdorf



Das Turopolje Schwein stammt aus der Zeit Maria Theresias und ist so wie damals geblieben. Wir beteiligen uns an der Erhaltung der auf der roten Liste geführten Schweinerasse Turopolje durch eine entsprechende Zucht mit eigenem Eber und Sauen.

In Zusammenarbeit mit Meisterbetrieben aus der Region St. Pölten nutzen wir die Tiere aber auch, um Ihnen hochwertige Produkte anzubieten, lokal aus St. Pölten.

Liebe Grüße, Joe Kranawetter



GRIESSLER
I. WACHTBERGER DESTILLERIE
SELBSTGEBRANNTES SCHNÄPSE & LIKÖRE

Wir bieten Ihnen eine breite Auswahl selbstgebrannter Schnäpse und Liköre verschiedenster Geschmacksrichtungen. Lassen Sie sich bei einer kostenlosen Verkostung inspirieren und durch unsere Welt der Schnäpse und Liköre führen.

Wir freuen uns auf Sie.
Herzlichst, Ihre Familie Griessler

0660 / 734 08 97 • philipp.griessler@outlook.at



BESTELL- UND LIEFERSERVICE: 0650 / 646 70 64
office@konditorei-kernstock.at | www.konditorei-kernstock.at

Jetzt kommt wieder die kuschelige, kalte Jahreszeit. Was passt da besser als eine Tasse Tee und ein kleiner Keks aus der Lieblingsbackstube Konditorei Kernstock?

Süße Köstlichkeiten zu den verschiedensten Anlässen können Sie gerne jederzeit bei uns bestellen. Schmökern Sie auf unserer Website und kontaktieren Sie uns über das Anfrageformular. Auf den Märkten finden Sie unser abwechslungsreiches Sortiment donnerstags und samstags am Domplatz und freitags am Josefsmarkt.

Schöne Herbst- & Wintertage wünscht das gesamte Team der Konditorei Kernstock!



Dorner

Barbara Dorner

Landwirtin aus 3242 Texing
Großmeierhof 12, Tel. 0680 / 202 21 98

Wie die Zeit vergeht ...

Das Jahr neigt sich dem Ende zu und der schöne Advent beginnt. Auch heuer gibt es bei uns in der Hütte wieder Lebkuchen, Weihnachtskekse und saftiges Kletzenbrot! Auf diesem Wege möchten wir uns recht herzlich für ihre Treue bedanken!

Wir wünschen ihnen ein besinnliches Weihnachtsfest und einen guten Start ins Jahr 2023!

Familie Dorner!



FAMOSE GEWÜRZE

im attraktiven Geschenk-Set



**FAMOS
DELIKATESSEN**

Domgasse 10

Do & Sa am Domplatz

DI	10:00 – 18:30
MI	10:00 – 18:30
DO	14:30 – 18:30
FR	10:00 – 18:30
SA	9:00 – 13:00
	14:30 – 17:00



SIWIS Sanddorn

Sylvia Zöchinger, 3244 Ruprechtshofen
Tel.Nr. 0650/9926039

Unsere Sanddornsträucher wachsen im Herzen des Mostviertels. Seit heuer ist unser Sanddornsaft BIO-zertifiziert. Besonders in der kalten Jahreszeit ist Sanddorn ein toller Lieferant für Vitamin C und Mineralstoffe. Wir bieten außerdem noch Sanddornmarmelade und verschiedene Mischungen mit Brombeere oder Holler an. Sanddornhonig eignet sich gut zum Süßen von Tee oder als Brotaufstrich.

Ab Anfang November gibt es wieder unser traditionelles Kletzen- und Apfelbrot sowie verschiedenste Weihnachtsbäckerei.

Familie Sigl - Familienbetrieb seit 51 Jahren!

Fischzucht - wir bieten Ihnen:

- Forellen: frisch oder geräuchert
- Saibling: frisch oder geräuchert

Unser Bier:

Wir brauen seit 19 Jahren Bier in unserer hauseigenen Brauerei. Mittlerweile erzeugen wir jährlich mindestens 16 verschiedene Biersorten, wobei Landbier und dunkles Bier durchgehend verfügbar sind.

Sie finden uns jeden Donnerstag und Samstag vormittags am Wochenmarkt am Domplatz und jeden Freitag von 15:30 bis 19:00 am Kirchenplatz in Obergrafendorf.

Ihre Familie Sigl, 3161 St. Veit/Gölsen,
Brillergraben 8; 02763/2163 oder 0699/10 82 55 55



Wir starten in die Winterzeit

Mit frischem Kletzenbrot, würzigem Glühmost und
Dirndlglühwein starten wir in die Winterzeit.

Geschenksidee: Gutscheine oder Geschenkskorb

Jausenplatte: Auf Vorbestellung (Geselchtes, Schweinsbraten,
Surbraten, Rohschinken, Blunz'n und Leberpastete)

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung unter 02747 / 2448

Unser Tipp: Finden Sie das perfekte kulinarische Geschenk
bei unserer Weihnachtsausstellung in unserem Hofladen in
Ober-Grafendorf (Freitag, 7-18 Uhr und Samstag, 7- 12 Uhr
oder nach telefonischer Voranmeldung).

Wir freuen uns auf Ihren Besuch,
ihre Familie



Gutes vom Bauernhof

Petter

Familie Gatterer
Marktgasse 25

3200 Ober-Grafendorf

☎02747/2448 • www.gatterer-abhof.at

Wir gönnen uns und unseren Mitarbeitern
eine Pause und sind von 1.-18.1.2023
in Betriebsurlaub. Ab Do, 19.1.2023
sind wir wieder für Sie da!



WALNUSSPESTO

ergibt 1 Glas á ca. 180g

Zutaten:

- 140 g getrocknete Paradeiser
- 1 Knoblauchzehe
- 25 g Walnusskerne
- 3–4 EL Olivenöl (oder and. kaltgepresstes Öl)
- 2 EL Parmesan
- 1/2 TL Salz
- mit frischen Kräutern aus dem Garten verfeinern

Zubereitung:

Zutaten abwiegen und in einem entsprechenden Behälter zu einer Masse pürieren. Das Pesto hält sich mit etwas Öl bedeckt in einem verschlossenen Glas mehrere Tage.

Tipp:

Pesto schmeckt super zu Pasta aber auch Topfenaufstrich kann damit wunderbar aufgepeppt werden. Mahlzeit!

Ernährungstipps der FH St. Pölten

STUDIENGANG DIÄTOLOGIE

Heimisches Superfood: Nüsse

Häufig werden sogenannte „Superfoods“ im Zusammenhang mit exotischen Lebensmitteln genannt, die meist vom anderen Ende unserer Erde kommen. Doch das Gute liegt oft sehr nah! Viele Lebensmittel die bei uns regional sind, können ebenfalls locker den Titel „Superfood“ tragen. Nahrungsmittel, welche besonders ins Auge stechen sind die Nüsse.

Was macht Nüsse so „Super“?

Der Hauptgrund, warum Nüsse als sehr gesund gelten liegt in der Zusammensetzung ihrer Nährstoffe und der damit verbundenen gesundheitlichen Vorteile. In einer kleinen Nuss ist eine geballte Menge an Nährstoffen enthalten, z. B. viele ungesättigte Fettsäuren, pflanzliches Eiweiß, Ballaststoffe, Mineralstoffe aber auch sekundäre Pflanzenstoffe.

Aber was haben all diese Inhaltsstoffe mit unserer Gesundheit zu tun? Studien haben gezeigt, dass ein regelmäßiger Konsum von Nüssen das Risiko für Herz-Kreislauferkrankungen senken kann. Gleichzeitig werden durch die in Nüssen enthaltenen Stoffe Bluthochdruck und Cholesterinwerte positiv beeinflusst – also gesenkt.

Zusätzlich haben Nüsse auch eine entzündungshemmende Wirkung. Das ist besonders auf das Fettsäuremuster zurückzuführen. Vor allem in der Walnuss finden sich sehr wertvolle Fettsäuren, wie z. B. die Omega 3 Fettsäuren.

Nüsse machen dick – stimmt das?

Diese Frage kann nicht eindeutig beantwortet werden, weil es immer auf die regelmäßig verzehrte Menge ankommt. „Die Menge macht das Gift“ fasst es gut zusammen. Studien haben gezeigt, dass Nüsse im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung nicht zu einer Gewichtszunahme führen – im Gegenteil. Der Verzehr von 25–50 g naturbelassener Nüsse pro Tag kann eine Gewichtsreduktion sogar positiv unterstützen.

Die Haselnuss

Haselnüsse sind in Österreich heimisch. Besonders sticht bei den Nährstoffen der hohe Anteil an Vitamin E hervor. Dabei handelt es sich um ein fettlösliches Vitamin. Es wirkt antioxidativ und schützt dadurch unsere Körperzellen vor oxidativem Stress. Auch für unsere Knochen hat die Haselnuss etwas im Gepäck – eine beachtliche Menge an Calcium.

Die Walnuss

Auch Walnüsse sind bei uns in Österreich beheimatet. Wie bereits erwähnt, zeichnet sich diese Nuss vor allem durch ihr vorteilhaftes Fettsäuremuster aus. Sie ist eine Quelle für Omega 3 Fettsäuren, die entzündlich wirken und das Herz-Kreislauf-Risiko senken können.

Um mehr Nüsse in den täglichen Speiseplan einzubauen ist Kreativität gefragt. Egal ob als Snack für zwischendurch oder in verarbeiteter Form: Ein absolutes Muss – der regelmäßige Genuss einer Nuss!



© Martin Ufka Photography

gesundheit

ifh
st. pölten

Die Forschungsarbeit im **Institut für Gesundheitswissenschaften** konzentriert sich überwiegend auf die angewandte Forschung zu fach einschlägigen Themen auf dem Gebiet der Gesundheitsförderung und Prävention, der Therapie und der Qualitätssicherung in den Berufsfeldern der Diätologie, Physiotherapie und Gesundheits- und Krankenpflege.

Ein wesentlicher Schwerpunkt der Institutsarbeit ist die Erarbeitung von Informationen und Projekten zur Gesundheitsförderung für die St. Pöltnerinnen und St. Pöltner zu den Themen **Bewegen – Genießen – Entspannen:**

Mehr Gemüse und Obst auf unseren täglichen Speisezetteln zu bringen ist ein erklärtes Ziel der Institutsarbeit.

Preiselbeer-schnitten

Rezept der Konditorei Kernstock

Zutaten Teig:

300 g Weizenmehl, 300 g Haselnüsse,
150 g Feinkristallzucker, 4 Dotter,
250 g Margarine

Zubereitung:

Zutaten zu einem Teig kneten und kühl stellen. Danach ca. 3,5 mm dick ausrollen und backen. Etwas auskühlen lassen und mit Preiselbeeren bestreichen. Für den Eiweiß-Belag 4 Eiweiße mit 150 g Staubzucker aufschlagen, 150 g Haselnüsse, Zimt und Nelkenpulver unterheben, auf den gebackenen Preiselbeer-Mürbteig streichen und bei ca. 180 °C goldgelb backen. Auskühlen lassen und auf die gewünschte Größe schneiden.



Dotter-Marrzipan-Makronen

Rezept der Konditorei Kernstock

Zutaten Mürbteig:

300 g Weizenmehl, 200 g Butter,
100 g Staubzucker, 1 Ei,
1 Pkg. Vanillezucker,
etwas Zitronen- und Orangenzesten und Salz

Zutaten Topping:

250 g Rohmarzipan, 50 g Eier und 40 g Dotter; Ribiselmarmelade

Mürbteig dünn ausrollen, Kreise ausstechen und bei 160 °C backen. Marzipan, Eier und Dotter verrühren und auf die Mürbteigkreise dressieren. Backfeste Ribiselmarmelade in die Mitte der Kekse setzen und fertig backen bis sie leicht goldbraun sind.



Zinzer Kipferl

Rezept von Barbara Dörner

Zutaten:

250 g weiche Butter, 3 Eidotter,
1 Pkg. Vanillezucker, 135 g Staubzucker,
1 Prise Zimt, 250 g Mehl, 125 g Stärkemehl,
Marillenmarmelade und Schokoladeglasur

Zubereitung:

Butter gut aufschlagen, bis sie ganz hell und cremig ist. Staubzucker, Vanillezucker und Eidotter beifügen unditerrühren. Zum Schluss Zimt, Mehl und Stärkemehl unterheben bis alle Zutaten gut vermischt sind. Mit einem Spritzsack kleine Kipferl auf ein Backblech setzen und bei 180 °C ca. 12–15 Minuten backen. Auskühlen lassen, je zwei Kipferl mit Marillenmarmelade zusammenkleben und die Spitzen in Schokolade tunken.



Vanillekipferl

Rezept von Barbara Dörner

Zutaten:

280 g Mehl, 200 g weiche Butter,
100 g Walnüsse fein gerieben,
80 g Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker,
Staubzucker und Vanillezucker zum Bestreuen

Zubereitung:

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen in Frischhaltefolie gewickelt ca. 1 Stunde im Kühlschrank rasten lassen. Danach eine Rolle mit ca. 3–4 cm Durchmesser formen und 1–1,5 cm dicke Scheiben abschneiden. Diese zu Kipferl formen und im Backrohr bei 175 °C 12–15 Minuten hellbraun backen. Die noch warmen Kipferl in einer Staubzucker-Vanillezuckermischung wälzen und vollständig auskühlen lassen.



Oma's Linzerschnitte

Rezept von Anna Bürgmayr

Zutaten:

60 dag Mehl, 50 dag Butter,
30 dag Staubzucker, 1 Pkg. Vanillezucker,
25 dag geriebene Nüsse, etwas Zitronensaft,
1 Ei und 3 Dotter, 2 Messerspitzen Zimt,
2 Teelöffel Backpulver, Ribiselmarmelade

Zubereitung:

Mehl, Butter, Zucker und die restlichen Zutaten zu einem Teig verarbeiten, ca. 30 Minuten rasten lassen. 2/3 des Teiges auf ein Blech ausrollen und mit Ribiselmarmelade bestreichen. Den restlichen Teig ausrollen, in Streifen schneiden und in Gitterform darauf legen. Bei 175 °C ca. 45 Minuten backen.



Zimtsterne

Ein Klassiker!

Zutaten:

3 Eiweiß, 250 g Staubzucker,
1 Pkg. Vanillezucker, 1 TL Zimt,
ca. 400 g gemahlene Haselnüsse

Zubereitung:

Eiweiße sehr steif schlagen und nach und nach den Staubzucker unterrühren. Zum Bestreichen der Sterne zwei gehäufte Esslöffel Eischnee wegstellen. Vanillezucker, Zimt und die Hälfte der Nüsse vorsichtig unterheben. Von der zweiten Hälfte der Nüsse so viel einkneten, dass der Teig kaum noch klebt. Arbeitsfläche mit Staubzucker bestreuen, den Teig ca. 1 cm dick ausrollen, Sterne ausstechen, auf ein Backblech legen und mit der restlichen Eischneemasse bestreichen. Bei 170 °C ca. 20 Minuten backen.



LACHSFORELLE
SAIBLING
FORELLE
KARPEN

WALDVIERTLER
FISCHE &
RÄUCHERFISCH
SPEZIALITÄTEN



FOLGE UNS
@honiglachs



honiglachs.at

VERKAUF AUCH AM:
SA, 24. DEZ.

HOCH-GEMIDEE GmbH | 3244 Ruprechtshofen | 0680 / 333 21 77

DO & SA – Markt am Domplatz, St. Pölten

Frohe Weihnachten

Wir möchten uns in diesen besonderen Zeiten ganz herzlich für die Treue unserer Kunden bedanken und wünschen eine besinnliche Vorweihnachtszeit und „genussvolle“ Weihnachtsfeiertage.

BESTELLUNGEN FÜR DIE WEIHNACHTSFEIERTAGE

werden ab sofort entgegengenommen:
Schnitzel, Surschnitzel, Schopfbraten,
Karree, Geselchtes, Schinken, Würste,
Bratwürste, Blutwurst;
Weine aus eigener Produktion.



SIE FINDEN UNS GANZ-JÄHRIG AUF DEN MÄRKTEN:

Pater Paulus Platz: Fr 7 – 12 Uhr
Domplatz: Sa 7 – 12.30 Uhr

FAMILIE PREISS

Hollenburger Straße 3
3508 Krustetten, Tel. 0664/73191101





Timna Tauchner

Ich bin: Mein Name ist Timna Tauchner, bin 28 Jahre alt und wohne in St. Pölten. Ich bin Inhaberin des Delikatessengeschäfts „Famos Delikatessen“ in der Domgasse und verkaufe wunderbare, großteils regionale Köstlichkeiten, zusätzlich auch jeden Donnerstag und Samstag am Wochenmarkt am Domplatz in St. Pölten. Weiters bieten wir auch Raritäten aus Italien, Slowenien sowie unsere eigene Gewürzlinie an.

Berufswunsch als Kind: Als Kind wollte ich unbedingt professionelle Rollerskaterin und Musikerin werden.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Seit Beginn meiner Marktfahrtätigkeit im Jahr 2009 freue ich mich immer darauf, liebe Kundinnen und Kunden und Standnachbarn zu treffen und mit ihnen zu plaudern. Stets zur Seite steht mir meine Mama Inge sowie meine Geschwister.

Meine Freizeit: In meiner Freizeit bin ich gerne in der Natur, mache Musik am Klavier und mit der Gitarre oder lese ein gutes Buch.

Meine Familie: Ich bin ledig. Zu meiner Familie gehört meine Mutter Inge und meine Geschwister Levi und Sarah.

Meine Lieblingsmusik: Meine Lieblingsmusik ist Jazz und Scottish trad.

Das ärgert mich: Menschen, die immer negativ sind und kalter Wind.

Wenn Sie 3 Wünsche frei hätten: Immer tolles Wetter am Markt, ein Haus in Schottland und gerade in Zeiten wie diesen – Frieden.

Mein Lieblingsmotto: Du kannst den Wind nicht ändern, aber du kannst die Segel anders setzen!

Darüber kann ich lachen: Über Monty Python Filme, schottische Comedy und bei der gemeinsamen Zeit mit meinen Geschwistern.



Rosa Wandl

Ich bin: Ich heiße Rosa Wandl, bin 70 Jahre alt und wohne in Kapelln bei St. Pölten. Ich bin Landwirtin, mittlerweile aber schon seit 10 Jahren in Pension. So gut ich kann unterstütze ich unseren Sohn, der den landwirtschaftlichen Betrieb weiterführt.

Mein erlernter Beruf ist: Ich habe den Beruf einer Facharbeiterin in der ländlichen Hauswirtschaft gelernt.

Berufswunsch als Kind: Bereits in der Kindheit wollte ich immer in der Landwirtschaft tätig sein.

Am Markt bin ich seit: Auf den Markt fahre ich seit Gründung des Josefsmarktes im Jahr 1979.

Darum fahre ich gerne zum Markt: Ich fahre gerne zum Markt, weil ich dort meine selbst erzeugten Produkte verkaufen und mit meinen Kundinnen und Kunden reden kann.

Familienstand: Ich bin seit fast 50 Jahren verheiratet und habe 3 Kinder im Alter von 49, 46 und 45 Jahren.

Meine Freizeit verbringe ich: In unserer Freizeit fahren mein Mann und ich gerne mit unseren Enkelkindern in eine Therme.

Meine Lieblingsmusik: Volksmusik und Schlager

Mein Lieblingsmotto: Wie man in den Wald ruft, so kommt es zurück.

Darüber kann ich lachen: Lachen kann ich über gute Witze.

Das ärgert mich: überhebliches Verhalten

Wenn Sie 3 Wünsche frei hätten: würde ich mir Gesundheit für meine Familie, das Ende von Corona und auch von Kriegen wünschen.



Franz OBRUČA
BÄCKEREI – KONDITOREI – CAFE

Frisch & direkt aus der Backstube!

Jeden Donnerstag & Samstag kommen wir mit unserem
Gebäck direkt von Hürm nach St. Pölten auf den Domplatz:

Echt. Regional. Handgemacht.
... unser Versprechen an Sie!

➤ **Kletzenbrot hat wieder Saison!**

Selbst gedörnte Zwetschgen
und Birnen verfeinern unser
g'schmackiges Kletzenbrot

➤ **Brioche-Krampus** geflochten
am Sa, 3. Dezember 2022

Für jeden Geschmack haben
wir etwas dabei!
Semmeln, Gebäck, Brot
sowie verführerische
Mehlspeisen vom
Konditormeister –
Ihr Bäcker macht's
persönlich!

Weihnachtsbäckerei
20 verschiedene,
handgefertigte Sorten,
feinste Zutaten, natürlich mit Butter!
Wir freuen uns auf ihre
- gerne individuelle - Vorbestellung.



Echtes Handwerk.
Echter Genuss.

Franz OBRUCA KG
Bäckerei – Konditorei – Cafe

3383 Hürm, Marktstr. 4, Tel. 02754 / 8228
www.baeckerei-obruca.at

... besuchen Sie uns am Domplatz, Donnerstag & Samstag!

Martin Baburek

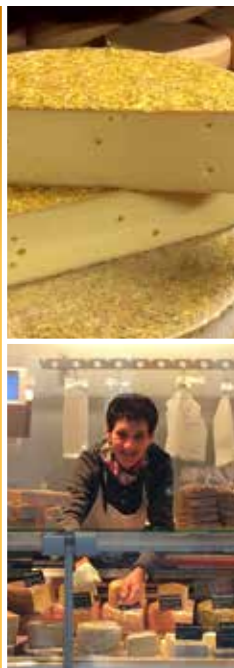
Vorarlberger Käse Spezialitäten Lang | 0660 / 659 50 59

In unseren Kellern reift der Vorarlberger Käse aus kontrolliert silo- und kunstdüngerfreier Bregenzerwälder Heumilch zur Spezialität heran. Die Käselaike kommen als sogenannter Grünkäse und reifen unter ausschließlich händischer Pflege bis zu zwei Jahren und mehr zu:

- **CREMIGEN GAUMENSCHMEICHLERN**
wie Butterkäse oder Rotweinkäse
- **WÜRZIGEN KLASSIKERN**
wie Heukäse, Alpentilsiter, Mostkäse, etc.
- **EINER KRISTALLISIERTEN, WÜRZIGEN RARITÄT**
wie dem extralang gereiften Bergkäse.

Zudem finden Sie bei uns Vorarlberger Fleisch- und Wurstspezialitäten vom Traditionsmetzger Natter aus Andelsbuch, Pastaspezialitäten von Doris Wasserburger, herrlich gefüllte Gnocchi in verschiedenen Sorten sowie köstliche Nuss- und Mohnzelten. In der Vorweihnachtszeit bieten wir Ihnen auch wieder das original Bregenzerwälder Birnenbrot an.

Besuchen Sie uns jeden Donnerstag und Samstag am Markt am St. Pöltner Domplatz. Wir freuen uns auf Sie!



Frische Fischspezialitäten aus Wasserburg



GUTSCHEIN

-10% auf Ihren Fischeinkauf

Gültig auf dem St. Pöltner
Wochenmarkt am Domplatz
im Dezember 2022



SAIBLING * REGENBOGENFORELLEN * LACHSFORELLEN *
* SEEFORELLEN * KARPEN * KAVIAR *

www.geroldinger-brauhaus.at



Erich Schabberger, Hengstberg 1, 3386 Hafnerbach
www.schabbergers-bauernladen.at

**Schabberger's
Bauernladen**

FESTTAGE GENIESSEN

MIT FRISCHER PUTE

Rollbraten von der zarten Brust, roh € 17,90/kg

Gefüllt mit Semmelfülle € 18,90/kg

Rollbraten von der saftigen Oberkeule, roh € 14,90/kg

Gefüllt mit Lauch, Speck und Käse € 15,90/kg

Pute im Ganzen 4-8 kg, bratfertig, roh € 10,90/kg

Semmelfülle-Wecken € 10,90/ca. 1kg

MIT FRISCHER ENTE

Entenbrustfilet mit Haut € 29,90/kg

Entenkeule € 28,90/kg

Ente im Ganzen, bratfertig, roh € 14,90/2,5-3kg



Wir bitten um **VORBESTELLUNG** unter 0664 739 18 434

*Naturbelassene Bierspezialitäten
aus dem Dunkelsteinerwald*


Geroldinger
 BRAUHAUS

www.geroldinger-brauhaus.at

...und wenn Sie es mal nicht zu uns auf den Markt schaffen...

Öffnungszeiten Brauerei
 Dienstag von 16:00h bis 20:00h
 Freitag von 14:00h bis 20:00h

Wussten Sie, dass es gar nicht so schwer ist **Lebensmittelverschwendung zu stoppen?**



Gehen Sie **nie ohne einen Einkaufszettel** einkaufen – und vor allem: halten Sie sich dann beim Einkauf an Ihre Aufzeichnungen. Gehen Sie **nie mit leerem Magen einkaufen** – der Hunger lässt so manches Produkt nebenbei in den Einkaufswagen fallen.

Kaufen Sie **Obst und Gemüse am besten lose statt verpackt** ein. So muss man nichts wegwerfen und spart außerdem Verpackungsmüll.

Lebensmittel müssen nicht gleich weggeworfen werden, wenn das **Mindesthaltbarkeitsdatum** abgelaufen ist. Es handelt sich dabei um eine Empfehlung der Hersteller. Viele Produkte sind bei richtiger Lagerung darüber hinaus noch problemlos genießbar – machen sie einen Riech- und Sehtest oder auch einen kleinen Kosttest (z. B. Rahm oder Schlagobers).

Gekochte Speisereste für die Zubereitung neuer Speisen verwenden:

Nudeln ergeben mit Gemüse, Schinken, Käse und Schlagobers einen Nudelauflauf; pürierte Gemüsereste werden zur feinen Suppe, Reis mit Erbsen, sonstigem Gemüse und Bratenresten wird zum herzhaften Mittagessen. Ebenso werden Bratenreste vom Vortag in einem Gemüsesalat zu einem echten Leckerbissen.

Aufschnitt, Fleisch, Käse und Gemüse bleiben in **Glas- oder Kunststoffbehältern mit Deckel** frisch, geben keine Gerüche ab und nehmen auch keine fremden an.

Auch die richtige Lagerung im Kühlschrank ist für die Haltbarkeit wichtig:

Über dem Gemüsefach ist es am kältesten – dort sollten sie Fleisch, Wurst und Fisch lagern. Die Mitte ist für Käse und Milchprodukte am geeignetsten, oben fühlen sich fertige Speisen am Wohlsten; die Tür ist ideal für Getränke, Butter, Eier und Obst und Gemüse gehören natürlich ins Gemüsefach.

Natürlich G'schmackiges VON DER FAMILIE BRACHER

Topfen, Bauerngeselchtes, Speck, Käse und vieles mehr von mehrfach ausgezeichnete Qualität.

Danke für Ihre Treue, ein gesegnetes Weihnachten und viel Glück im neuen Jahr.

GESELCHTES-KARFIOL-AUFLAUF

4 Scheiben Geselchtes, 1 kg speckige Erdäpfel, ¼ kg Karfiolröschen, ¼ l Sauerrahm, 4 Eier, 5 El geriebener Bergkäse, 2 El gehackte Kräuter, Salz, Pfeffer, Brösel

Auflaufform mit Butter ausstreichen, mit Brösel ausstreuen. Erdäpfel und Karfiol dämpfen. Erdäpfel schälen und in Scheiben schneiden. Erst das Geselchte in die Auflaufform legen, danach Erdäpfel und Karfiol abwechselnd mit geriebenem Käse. Gemisch aus Sauerrahm, Eiern, frischen Kräutern, Salz und Pfeffer über den Auflauf gießen. Mit Bröseln bestreuen und mit kleinen Butterflocken belegen. Im vorgeheizten Rohr 20 Minuten backen.



Bauernhof Bracher | Viehofner Str. 5 | 3107 St. Pölten 0664-144 88 53 | stadtbauer-bracher.at



BRUNNHOF SCHRITTWIESER

HIRSCHSPEZIALITÄTEN

DANKE für Ihre Treue und das gute
Miteinander während des
ganzen Jahres.

Franz & Sonja Schrittwieser



WWW.BRUNNHOF.COM



LAND
WIRT
SCHAFT

BURGER

Damit Sie die gewohnt frische Qualität erhalten, ersuchen wir Sie, für Weihnachten, um telefonische Vorbestellung.



*Lustig, lustig tralalalala bald ist ...
Ja bald ist es wieder so weit. Denken Sie jetzt schon an
Weihnachten? Wir verwöhnen Sie gerne mit frischen,
regionalen Putenköstlichkeiten damit Sie und ihre
Familie eine genussvolle Zeit haben können.*

Neben einer **Ganzen Pute** erhalten sie bei uns noch
Schnitzel, Roller, Keulen, Spieße, Wurstspezialitäten
Fleischknödel und vieles mehr.

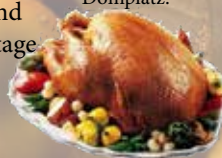
Bestaunen Sie selbst unsere Produktpalette.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch an unserem Stand
und wünschen Ihnen schöne und erholsame Feiertage
und einen guten Rutsch.

Ihre Familie Burger

Familie Burger, 3123 Untermerking, Wiesenweg 1,
Tel.: 02782/84044

Wir stehen heuer
zu den Marktzeiten
am **Donnerstag** den
22.12. , **Samstag** den
24.12.

und am **Samstag** den
31.12. am
Domplatz.



Ab Hof Verkauf Walchshofer



**Donnerstag und Samstag
am Domplatz St. Pölten**

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

familie Walchshofer

Leopold Kunschak Str. 31 | 3151 St. Georgen/Steinfelde
0664 / 393 21 34



**Vor Weihnachten gibt es wieder
frisches Rind- und Kalbfleisch!**

RINDFLEISCH – Samstag, 10.12.2022

KALBFLEISCH – Samstag, 17.12.2022

Bestellungen werden telefonisch oder per E-Mail
entgegen genommen, gerne auch persönlich
an unserem Stand jeden Samstag am Domplatz!

Zu Weihnachten sind wir statt Samstag 24.12.
am Donnerstag, den 22.12. am Domplatz!

*Einen schönen Advent wünscht Ihnen
Familie Burger*

Barbara & Andreas Burger, Dörf 5, 3232 Bischofstetten
0664 / 429 68 61, burger.doerfl@gmail.com

FELIXKAFFEE

Ob Lieblingsmischung oder ausgesuchte Raritäten, ganze Bohne oder frisch gemahlen, Espresso oder Filterkaffee:

FELIXKAFFEE bietet für jeden Geschmack die richtige Wahl. Entdecken Sie unser Sortiment nachhaltiger und handverlesener Spitzenkaffees.

Damit die Zubereitung auch zu Hause wie im Kaffeehaus gelingt, beraten Sie Weltmeister Felix Teiretzbacher und sein Team gerne persönlich.

Kommen Sie doch auf einen Kaffee vorbei – jeden Samstag am Domplatz!



© Konstanin Mikulitsch

Essig Öl Sirup G

Familie Gram

Willersdorf 7
3200 Ober-Grafendorf
Tel.: 0650/42 52 090
www.gramhof.at

Essig Öl Sirup G



In der stillsten Zeit des Jahres freuen wir uns auf gemütliche Stunden mit Familie und Freunden bei Glühwein, Kletzenbrot und Keksen, die es natürlich auch heuer wieder bei unserem Stand gibt – und dazu außerdem frisches Brot für die deftige Adventjause.

Wir wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest und alles Gute für 2023!

Ihre Familie Karner

Ederding 1, 3130 Herzogenburg | www.landwirtschaft-karner.at

Vielfalt schenken!

st-poelten.at/stpgutschein

& PARTNER
INNENSTADT
st.pölsen

Über
140 Shops
Handel, Gastro, Kultur,
Freizeit, Dienstleistungen,
Wochenmarkt

stp **Gutschein**

Einzulösen in den gekennzeichneten Betrieben
und am Wochenmarkt. Zu kaufen in der
Marketing & Tourismus Info neben dem Rathaus.



Foto: Tania Wagner

★ Die besondere Währung der Stadt St. Pölsen.

Eine Initiative von:

stp **Plattform**

Generalsponsor:



Sponsoren:



Ihr findet uns auch unter:



Biene

- Propolis
- Gelee Royal
- Blütenpollen
- Bienenwachs
- Körperpflege
- Gesichtspflege
- Zahnpflege
- Haarpflege
- Honigsenf
- Honigessig
- Honiglikör
- Honigbonbons

Rind

- Käsewurst
- Wiener
- Polnische
- Cabanossi
- Käseleberkäse
- Pikantleberkäse
- Chilileberkäse
- Leberkäse
- Frischfleisch
- Rohschinken
- Faschiertes
- Leberknödel





Roast beef

10 dag € 4,90





Sie finden uns:

Jeden Do+Sa am Domplatz
St. Pölten (Markt)
von 7.00–12.30 Uhr





Gugerell

BIO ARONIAHOF GUGERELL

NEU AB DEZEMBER: KÄSE AUS DER FRISCHEN MILCH UNSERER GLÜCKLICHEN KÜHE!

**JEDEN DONNERSTAG UND SAMSTAG
AM DOMPLATZ IN SANKT PÖLTEN**

Wilhelm Lashofer

0664 / 492 02 23
Drechselkurse | Baumschnitt | Gartenpflege

Vom Baum zum Kunstwerk

Schon als Kind habe ich meinem Vater – er war Fassbinder – fasziniert beim Verarbeiten von Holz zugesehen. In seinem Beisein durfte ich in seiner Werkstatt die Stoppeln für die Fässer drechseln. Die Leidenschaft war geweckt. Diese erlernte Fertigkeit habe ich in meiner Pension zum Hobby gemacht. Aus verschiedensten Hölzern forme ich Vasen, Teller, Schüsseln, Kugeln und mehr. Das Holz dazu erhalte ich größtenteils durch mein weiteres Hobby, der Garten- und Baumpflege bzw. dem Baumfällen.

Drechselkurse können ab dem 10. Lebensjahr bei mir gebucht werden.

Meine Produkte können samstags von 7.30–12.30 Uhr am Herrenplatz-Markt besichtigt und erworben werden.



Das Beste vom Schwein für Ihren Festtagstisch!

Gönnen Sie sich und Ihrer Familie zu den bevorstehenden Festtagen die besten Schmankerl vom Schwein aus eigener, bäuerlicher Erzeugung – ganz ohne Chemie und Geschmacksverstärker! Unsere Produkte werden nach überlieferten Rezepten in reiner Handarbeit direkt auf unserem Bauernhof in Inzersdorf mit viel Liebe hergestellt! Probieren Sie zum Beispiel unseren herzhaften Krusten-Schweinsbraten, den saftigen gekochten Festtagsschinken oder ganz einfach unsere sehr beliebten Bratwürstel (frisch oder geselcht). Im Angebot haben wir auch köstliche gefüllte Waldviertler Knödel mit Fleisch-, Selchfleisch-, oder Grammelfülle, die in der kalten Jahreszeit besonders gut schmecken und einmal eine herzhaft-deftige Alternative auf Ihrer Feiertagstafel wären!



Wir wünschen allen unseren Kunden und Freunden ein gesegnetes Weihnachtsfest sowie ganz viel „Schwein“ für 2023! In diesem Sinne: Wohl bekomm's!

P.S.: Besuchen Sie uns auch auf dem Grafenegger Advent im „So schmeckt NÖ“ Hüttendorf im Schlosspark Grafenegg von 8. bis 11. Dezember 2022!

Stefan und Alois Döller | Das Beste vom Schwein

Dorfstraße 36, 3131 Inzersdorf bei Herzogenburg

Tel.: 0664 / 22 62 680 oder 0664 / 130 27 65, E-Mail: stefandoeller@aon.at

Käsehütte

Maria Taferl

Käse mit Hand und Herz!

Nach diesem Motto veredeln wir feinste Käsespezialitäten in unserem haus eigenen Reifekeller!

Leidenschaft, die man schmeckt!

Schmankerlkörbe & Geschenksideen



Familie Stix, Wimm 6, 3672 Maria Taferl, www.kaesehuetten.at



Rückblick

Heiß, heißer – Grillzeit am Markt

Ende Juli dieses Jahres wurden nicht nur die Griller des Grillteams Marchhart wieder zum Glühen gebracht, auch die Zapfhähne unserer Bierbrauer Sigl, Geroldinger und Spitzenbier mussten Schwerarbeit leisten.



Natur im Garten Blühsterreich-Tour

Wie auch im Vorjahr traf am 3. 9. 2022 wieder der bunte Blühsterreich-Trailer am Domplatz ein. Dieses Jahr wurde unter den zahlreichen Teilnehmern ein lockeres meet & greet mit Bio-Gärtner Karl Poberger verlost. Die glücklichen Gewinner, ein Ehepaar aus Wagram, erhielten vor Ort in ihrem Garten praktische Tipps und Tricks vom Profi-Gärtner persönlich.



Erntedankfeste auf den St. Pöltner Wochenmärkten

Ein Kinderchor der Grillparzer-Volksschule am Josefsmarkt, die Schuhplattler-Darbietungen auf dem neuen Pflaster am Domplatz-Markt sowie Segnungen der saisonalen Früchte rundeten Anfang Oktober die Erntedankfeste ab. Sehr viele MarktkundInnen durften sich wieder über Geschenkskörbe sowie Gutscheine unserer BeschickerInnen freuen.

Vorschau

Glühweinausschank

Das Jahr geht dem Ende zu und deshalb wollen sich die MarktbesucherInnen am Donnerstag, dem 15. und Samstag dem 17. Dezember 2022 mit einer kleinen aber feinen Geste herzlich bei Ihren treuen MarktkundInnen bedanken.

Bei Ihrem Einkauf an einem Marktstand an diesen Tagen erhalten Sie einen Gutschein für einen heißen Traubensaft oder einen köstlichen Glühwein, den Sie im Anschluss umgehend beim grünen Marktzelt „Treffpunkt für Feinschmecker“ einlösen können.



Weihnachten & Silvester auf unseren Märkten

Ihre Feiertageinkäufe können Sie heuer an folgenden Markttagen erledigen:

Josefsmarkt:

Freitag, 23.12.2022

Freitag, 30.12.2022

(Freitag, 06.01.2023 - KEIN Markt - Hl. 3 Könige)

Dom- und Herrenplatz:

Donnerstag, 22.12.2022

Samstag, 24.12.2022

Donnerstag, 29.12.2022

Samstag, 31.12.2022

Bitte vergessen Sie nicht auf das rechtzeitige Vorbestellen Ihrer speziellen Weihnachtseinkäufe!

Die nächste Marktzeitung erscheint im April 2023!





© Pixabay

Bauernregeln

An den alten Volks-
sprüchen ist oft etwas
Wahres dran:

2. Dezember:

Gib't's Regen am Bibiana-
tag, es noch vierzig Tage
regnen mag.

4. Dezember

Geht Barbara im Klee,
kommt das Christkind im
Schnee.

6. Dezember

Regnet's an Sankt Niko-
laus, wird der Winter
streng und graus.

8. Dezember

Zu Mariä Empfängnis
Regen bringt dem Heu
keinen Segen.

16. Dezember

Die Adelheid liebt weiße
Flocken, so bleibt die Erde
selten trocken.

24. Dezember

Wenn es Weihnachten
flockt auf allen Wegen,
das bringt den Feldern
Segen.



Nachwuchs am Markt!

Die Familie unseres Edelbrand-
produzenten Philipp Griessler
hat sich vergrößert. Tochter
Mariella kam am 30. Septem-
ber zur Welt. Wir gratulieren
den Eltern ganz herzlich und
wünschen viel Freude mit dem
Nachwuchs!

Wie schön – eine Hochzeit!

Katharina Thür, unsere stets
fröhliche und freundliche
Mitarbeiterin am Marktamt,
hat am 17. September ihrem
Alexander Grasmann das Ja-
Wort gegeben. Wir wünschen
viel Freunde und Glück auf
dem weiteren gemeinsamen
Lebensweg!



Alles Gute

In der zweiten Hälfte des heurigen Jahres konnten wieder viele Marktbesucherinnen und Marktbesucher ihre „runden“ Geburtstage feiern. Wir gratulieren ganz herzlich und freuen uns auf noch viele Jahre mit Euch am Markt.



70
Rosa Wandl



60
Anita Kainz



60
Rudolf Hell



60
Siegfried Wagner



50
Alexandra Leichtfried



50
Patricia Moser



40
Beatrice Burger



40
Simone + Matthias Kaiblinger



40
Franz Faschingleitner



30
Rudolf Hell



30
Stefanie Dolp-Kernstock



Jetzt auch Weltmeister!

Nachdem unser St. Pöltner Kaffeeröster Felix Teiretzbacher im Frühjahr seinen Staatsmeistertitel im Kaffeerösten verteidigt hat, durfte er im Sommer bei der Weltmeisterschaft in Mailand antreten. Und auch dort war er höchst erfolgreich – denn er konnte den Titel „World Coffee Roasting Champion“ erstmals nach Österreich holen.

„Seit 10 Jahren arbeite ich daran, den Charakter meiner Kaffees bestmöglich in die Tasse zu bringen“, so Teiretzbacher, der mit seinem Fingerspitzengefühl nicht nur die internationale Jury, sondern auch jeden Samstag die Marktbesucher überzeugt.

Wir gratulieren herzlich zu diesem wunderbaren Erfolg!

Impressum

Eigentümer, Herausgeber und Verleger:
Marktamt der Stadt St. Pölten in
Kooperation mit den Marktbeschickern
Telefon: (02742) 333-3301

E-mail: marktamt@st-poelten.gv.at
www.maerkte-st-poelten.info

Druck: NP Druck Gesellschaft m.b.H.

Alle Angaben wurden mit größter

Sorgfalt erhoben. Irrtümer und

Druckfehler vorbehalten.

st.pölten

**ins
Besondere**

Innenstadt St. Pölten

SPARKASSE 

Niederösterreich Mitte West

